

 	РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
	☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А ☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 98 E-mail: bfsa@bfsa.bg ; www.bfsa.egov.bg
	СДРУЖЕНИЕ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА И МАСЛОПРОДУКТИ В БЪЛГАРИЯ
	☒ гр. София 1000, бул. Витоша № 47 ☎ +359 (0) 2 989 24 08, +359 (0) 2 989 94 81 E-mail: sunoil@mb.bia-bg.com ; www.sunoil-bg.org

БРАНШОВИ СТАНДАРТ (БС 01/2016)		
	РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	Одобрен със Заповед № РД 11-2419/05.12.2016 г., изменен и допълнен със Заповед № РД 11-1145/02.06.2021 г. и Заповед № РД 11-1838/02.08.2023 г. ОДОБРЯВАМ: Д-р Светлозар Патарински Изпълнителен директор БАБХ Яни Янев Председател на УС на СПРММБ

1. ОБЕКТ И ОБЛАСТ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

Стандартът се отнася за производството на бутилирано рафинирано слънчогледово масло и рафинирано високоолеиново слънчогледово масло произведено от маслодаен слънчоглед в пълен производствен цикъл от производството на сурово масло, неговото рафиниране; бутилиране и етикетирание. Предназначено е за влагане в храни; за печене; готвене; еднократно пържене при температура < 180°C (за слънчогледово масло) и пържене при температура < 200°C (за високоолеиново слънчогледово масло) както и за директна консумация. Всички производствени етапи се извършват в един обект под контрола на един бизнес-оператор.

2. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

При производството на рафинирано слънчогледово масло и високоолеиново слънчогледово масло се използват следните суровини, спомагателни вещества и материали:

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 2
---------------------	--	----------------------

- 2.1. Маслодаен слънчоглед; високоолеинов слънчоглед с качество, съгласно базови показатели, отразени в договорите за доставка, и показатели за безопасност съгласно българското и европейското законодателство.
- 2.2. Хексан – доставен с документ за качество и отговарящ на европейското и национално законодателство.
- 2.3. Фосфорна киселина – като спомагателен материал, доставена с документ за качество и отговаряща на европейското и национално законодателство.
- 2.4. Лимонена киселина – като спомагателен материал, доставена с документ за качество и отговаряща на европейското и национално законодателство.
- 2.5. Натриев хлорид за хранителни цели – доставен с документ за качество и отговарящ на европейското и национално законодателство.
- 2.6. Натриева основа – като спомагателен материал, доставена с документ за качество и отговаряща на европейското и национално законодателство.
- 2.7. Белилна пръст – като спомагателен материал, доставена с документ за качество и отговаряща на европейското и национално законодателство.
- 2.8. Филтриращи средства – като спомагателен материал, доставени с документ за качество и отговарящи на европейското и национално законодателство.
- 2.9. Течен азот (при наличие на инсталация за азотиране при оператора) – доставен с документ за качество и отговарящ на европейското и национално законодателство.
- 2.10. Пластмасови опаковки от PET, придружени с декларация за съответствие по член 15 съгласно Регламент (ЕО) № 10/2011 и отговарящи на европейското и национално законодателство.
- 2.11. Стъклени опаковки, придружени с декларация за съответствие съгласно чл. 16 от Регламент (ЕО) № 1935/2004, отговарящи на европейското и национално законодателство.
- 2.12. Етикети – пластмасови и/или хартиени.
- 2.13. Подложки, стекове или кашони от велпапе.
- 2.14. Термосвиваемо фолио.
- 2.15. Стреч фолио.
- 2.16. Евро палет.

3. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ГОТОВИЯ ПРОДУКТ

По органолептични, физикохимични показатели и показатели за безопасност, готовият продукт трябва да отговаря на следните изисквания:

I	ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ	характеристики и допустими норми
1.1.	Външен вид при 20 °С	Бистро, без утайки
1.2.	Вкус	едва доловим специфичен вкус на слънчогледово масло
1.3.	Мирис	приятен, специфичен на слънчогледово масло, без страничен мирис
1.4.	Цвят	светло жълт
1.5.	Чужди примеси	не се допускат
1.6	Студен тест – при 0°С за 5,5 часа	бистро, без утайка

Организация: СПРММБ		БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 3
II	ФИЗИКО-ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
2.1.	Относителна плътност на: -рафинирано слънчогледово масло; -рафинирано високоолеиново слънчогледово масло;	0,918 – 0,923 (при 20°C) 0,909 – 0,915 (при 25°C)	
2.2.	Киселинност, % (като олеинова киселина) max.	0,11	
2.3.	Влага и летливи вещества, %, max.	0,05	
2.4.	Пероксидно число, meq O ₂ /kg, max.	при производителя 4,0 в търговска мрежа- 10,0	
2.5.	Цвят Ловибонд, 5 ¼ Lovibond cell, max.	1,5 червен, 15 жълт	
2.6.	Съдържание на фосфор- mg/kg, max.	10	
2.7.	Примеси от други хранителни масла,	не се допускат	
2.8.	Съдържание на олеинова киселина (при високоолеиново масло), в % ,не по-малко от	75	
III	ПОКАЗАТЕЛИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ		
<p>Прилагат се допустимите стойности за безопасност на растителни масла, определени в действащото европейско и национално законодателство.</p> <p>Рафинираното слънчогледово масло и рафинираното високоолеиново слънчогледово масло не трябва да съдържа химични замърсители в количества, които могат да представляват опасност за човешкото здраве. Анализирането по показателите за безопасност се извършва съгласно годишната вътрешна мониторингова програма на производителя и/или по разпореждане на контролния орган.</p>			

4. МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

№	МЕТОД	ОЗНАЧЕНИЕ
4.1.	Вземане на проби и анализ за официалния контрол върху съдържанието на олово, кадмий, живак, неорганичен калай, 3-MCPD и бензо[a]пирен в храни	Регламент (ЕО) № 333/2007;
4.2.	Вземане на проби и лабораторно изпитване на храни	Наредба № 7/9.10.2020 г.
4.3.	Вземане на проби и анализ за целите на контрола на съдържанието на диоксини, диоксиноподобни РСВ и недоксиноподобни РСВ	Регламент (ЕС) 2017/644 на Комисията от 5 април 2017 година
4.4.	Животински и растителни мазнини и масла. Вземане на проба.	БДС, EN, BG, ISO 5555
4.5.	Животински и растителни мазнини и масла. Подготовка на проба за изпитване	БДС, EN, BG. ISO 661
4.6.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на влага и съдържание на летливи вещества.	БДС EN ISO 662
4.7.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на киселинно число и киселинност	БДС EN ISO 660
4.8.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне цвят по Lovibond	БДС, BG, ISO 15305
4.9.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържанието на неразтворими примеси.	БДС EN ISO 663
4.10.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на пероксидно число. Йодометрично	БДС EN ISO 3960

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 4
	(визуално) определяне на крайна точка	
4.11.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържанието на фосфор. Част 1: Колориметричен метод.	БДС, BG, ISO 10540-1
4.12.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържанието на фосфор. Част 2: Метод на атомно-абсорбционна спектрометрия с графична пещ.	БДС, BG, ISO 10540-2
4.13.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне съдържанието на фосфор. Метод на индуктивно свързана плазмена оптично-емисионна спектрометрия	БДС, BG, ISO 10540-3
4.14.	Животински и растителни мазнини и масла. Определяне на стандартна маса за единица обем (тегла на литър във въздух)	БДС, BG, ISO 6883
4.15.	Животински и растителни мазнини и масла. Газова хроматография на метилови естери на мастни киселини. Част 4: Определяне чрез капилярна газова хроматография.	БДС. FR.EN, ISO 12966-4
4.16.	Животински и растителни мазнини и масла. Газова хроматография на метилови естери на мастните киселини. Част 1: Ръководство за съвременна газова хроматография на метилови естери на мастни киселини.	БДС, EN, ISO 12966-1
4.17	Животински и растителни мазнини и масла. Газова хроматография на метилови естери на мастните киселини. Част 2: подготовка на метилови естери на мастни киселини.	БДС. FR, EN. ISO 12966-2
4.18	Студен тест за мазнини и масла.	AOCS CC 11-53
<p><i>При вземането на проби и окачествяването им да се използват актуалните версии на посочените в таблицата стандарти и нормативни актове.</i></p> <p><i>* Синият и нормален цвят при изпитване по БДС ISO 15305 не се нормират и не се включват в оценяването за съответствие на рафинираното слънчогледово масло и високоолеиново слънчогледово масло.</i></p>		

Забележка: Анализите се извършват по актуалните версии на стандартите.

5. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Съхранението и преработката на слънчоглед и високоолеинов слънчоглед, както и производството на рафинирано слънчогледово масло и високоолеиново слънчогледово масло са идентични, тъй като единствената разлика между двата вида масло е в мастно-киселинния състав.

5.1. МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

За производството на рафинирано слънчогледово масло и високоолеиново слънчогледово масло по Браншови стандарт се използват машини и съоръжения, съответстващи на хигиенните изисквания на националните и европейски нормативни актове.

5.2. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО

Производственият процес включва следните етапи:

А/ производство на сурово слънчогледово масло.

Този производствен процес включва следните етапи:

- приемане и съхранение на маслодаен слънчоглед;
- почистване на суровината от органични и неорганични примеси;
- олющване на слънчогледа;
- смилане;
- влаготермична подготовка за пресоване;
- пресоване, при което се получават: пресово сурово слънчогледово масло и експелер /кюспе/

Маслото се филтрува на два етапа: отстраняване на грубите примеси и окончателно филтруване. При прилагане на екстракция експелерът се екстрахира с хексан като се получават мисцела и шрот. Мисцелата се дестилира за отделяне на разтворителя и получаване на екстракционно масло.

Пресовото масло от окончателното пресоване се подава за рафиниране.

Пресовото и екстракционно масло се смесват и се подават за рафиниране.

Шротът се подлага на влаготермична обработка за отстраняване на органичния разтворител и се съхранява в насипен вид или се гранулира.

Б/ Производство на рафинирано масло и високоолеиново слънчогледово масло.

Производственият процес включва следните етапи:

а/ обезслизване (дегаминг) – отстраняване на фосфатидите и слизести вещества съгласно прилаганата технологична схема от оператора.

б/ неутрализация – отделяне на свободните мастни киселини, остатъци от фосфати, тежки метали, като маслото се обработва с разтвор на натриево основа. От маслото се отделя т. н соапшок, промива се с вода за отделяне следи от сапуни и се изсушава.

в/ избелване – отделяне на багрилни вещества, следи от сапуни, фосфати и тежки метали. Маслото се обработва с белилна пръст и се филтрува.

г/ винтеризация – отстраняване на восъците, които кристализират при ниски температури и образуват утайка в маслото. За целта маслото се охлажда до 5-8°C, смесва се с помощно филтрувално средство и се филтрува за отделяне на кристализираните восъци.

д/ дезодорация – маслото се обработва с директна пара, при температура 200°C - 240°C и под вакуум за осигуряване на обезличения, едва доловим вкус и мирис на слънчогледово масло. В процеса от маслото се отстраняват: нежелани летливи съставки и ниско молекулни полициклични ароматни въглеводороди.

В/ Бутилиране на рафинирано слънчогледово масло и високоолеиново слънчогледово масло.

Процесът включва следните етапи:

а/ приемане и съхранение на основните и спомагателни материали;

б/ производство на пластмасови опаковки или доставка на готови пластмасови опаковки или стъклени бутилки;

в/ дозиране на маслото в потребителските опаковки и впръскване на азот при наличие на инсталация при оператора;

г/ затваряне на потребителските опаковки;

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 6
---------------------	--	----------------------

д/ етикетиране на потребителските опаковки и маркиране на партиден номер и срок на трайност;

е/ формиране на групова потребителска опаковка и подготовка на транспортна опаковка;

ж/ съхранение в склад за готова продукция;

з/ експедиция и транспорт.

6. ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРОВКА

Рафинираното слънчогледово масло и високоолеиновото слънчогледово масло се бутилират в чисти, здрави пластмасови или стъклени опаковки за еднократна употреба, отговарящи на изискванията на европейското и национално законодателство. Върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет на български език в съответствие с европейското и национално законодателство за предоставяне на информация за храните на потребителите.

ИНФОРМАЦИЯ НА ЕТИКЕТА:

Размер на шрифта (буквата "X" $\geq 1,2$ mm при площ ≥ 80 cm²; буквата "X" $\geq 0,9$ mm при площ ≤ 80 cm²). Информацията на етикета по никакъв начин не се скрива, затъмнява, отнема или прекъсва от какъвто и да било текст или изображения или друг пречещ материал.

1. Наименование на храната: "рафинирано слънчогледово масло"; „рафинирано високоолеиново слънчогледово масло“; търговска марка.

Операторът може да използва и наименованието "рафинирано слънчогледово олио" или „рафинирано високоолеиново слънчогледово олио“ на основание чл. 2 от Регламент 1169/2011, подточка (о) „обичайно наименование“ е наименованието, което е прието за наименование на храната от потребителите в държавата – членка, в която тази храна се продава, без необходимост от допълнително обяснение.

2. Състав: 100 % рафинирано слънчогледово масло

3. Количество: нето обем и знак „e“

Забележка: горепосочената информация следва да е в едно зрително поле.

4. Най-добър до: ден, месец и година, или виж маркировката – посочва се къде.

5. Съхранение: в сухо, хладно и без пряка слънчева светлина помещение.

6. Производител, с адрес на производственото предприятие и телефон за потребителя.

7. Указания за употреба: за директна консумация, влагане в храни, готвене, печене и еднократно пържене при температура $<180^{\circ}\text{C}$ (за слънчогледово масло) и пържене при температура $<200^{\circ}\text{C}$ (за високоолеиново слънчогледово масло).

8. „Опаковано в защитна атмосфера“ – за предприятията, които имат въведено азотиране при бутилиране.

9. Партиден номер – L съгласно процедурите на оператора.

10. Лого на Браншови стандарт (БС 01/2016).

11. Хранителната стойност се изразява чрез количество в 100 g или в 100 ml; отразява се в табличен вид в едно зрително поле.

– Задължителна хранителна информация:

а/ енергийна стойност в kJ и kcal

б/ количеството мазнини (g), наситени мастни киселини (g); въглехидрати (g), от които захари (g); белтък (g) и сол (g).

– Допълнителна хранителна информация: мононенаситени мастни киселини (g); полиненаситени мастни киселини (g), витамин E (mg),

Забележка:

Обемът на допълнителната информация се определя от оператора. Ако в допълнение хранителната стойност бъде изразена и в порции и/или в единици за консумация, то те трябва да бъдат количествено определени върху етикета и броят на порциите или единиците за консумацията, които се съдържат в опаковката, да бъде обявен.

При високоолеиново слънчогледово масло се предоставя допълнителна информация - високо съдържание на омега 9 мастна киселина.

Хранителна информация на	100 g или 100 ml	1 супена лъжица 10 g или 11 ml
енергийна стойност в 100 g или в 100 ml	3700 kJ / 900 kcal 3431 kJ / 820 kcal	370 kJ / 90 kcal - 10 g 343 kJ / 82 kcal - 11 ml
мазнини	g	g
от които: наситени мастни киселини	g	g
мононенаситени мастни киселини	g	g
полиненаситени мастни киселини	g	g
въглехидрати от които:	0 g	0 g
захари	0 g	0 g
сол	0 g	0 g
белтъци	0 g	0 g
витамин Е	mg (*)	mg (*) (**)
*Дневни референтни количества за прием (възрастни) (РКП), 12 mg		
**% от РКПв 10g/11ml		

Забележка: съдържанието на мастните киселини и витамин Е варират и зависят от почви, метеорологични условия, сортове семена. С оглед достоверността на обявената информация, при всяка преработвателна кампания се извършва лабораторен анализ за установяване на съдържанието на хранителните вещества и енергийната стойност и се отразяват в таблична форма.

12. Баркод в системата GS1 по стандарт EAN.

13. Маркировка за рециклиране на опаковката и вида на материала, от който е изработена /съгласно Приложение №3 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки /.

14. Маркировка за разделно събиране на отпадъците от опаковки /съгласно Приложение № 4 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки /

7. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИЯ КОНТРОЛ

7.1. Приемане и окачествяване на основните суровини и спомагателни материали.

Всички основни суровини и спомагателни материали се съпровождат с анализни сертификати за качество или декларации за съответствие. Входящият контрол на суровините и материалите се осъществява по процедура и показатели, съгласно програмата на производителя за входящ контрол на суровините.

7.2. Осъществяване на текущ технологичен контрол на етапите от производството.

Текущият технологичен контрол се осъществява съгласно изискванията на внедрените ДПП, ДХП и НАССР в съответното предприятие, като основните параметри за контрол са:

а/ производство на сурово слънчогледово масло – контролират се: влага, киселинност, съдържание на неразтворими примеси в етер, съдържание на олеинова киселина(за високоолеиново слънчогледово масло) на отделните етапи от производството.

б/ производство на рафинирано слънчогледово масло – контролират се: съдържание на фосфор, киселинност, цвят по Ловибонд, влага и летливи вещества, чужди примеси, пероксидно число, относителна плътност, органолептичен анализ на отделните етапи на производствения процес.

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 8
---------------------	--	----------------------

в/ бутилиране на рафинирано слънчогледово масло – контролират се: качеството на подаденото за бутилиране рафинирано слънчогледово масло в съответствие с т. 3 от стандарта, чистота на опаковките, нетно тегло на продукта, външен вид на потребителските опаковки.

Ежегодно производственото предприятие изготвя мониторингова програма за съответствие на произвежданата продукция с показателите и нормите съгласно т.3 от стандарта.

7.3. Осъществяване на изходящ контрол на бутилираното слънчогледово масло.

Изходящият контрол на крайния продукт (бутилирано рафинирано слънчогледово масло и високоолеиново масло) се осъществява в съответствие с внедрените ДПП, ДХП и НАССР в съответното предприятие. Всяка партида бутилирано рафинирано слънчогледово масло се придружава с декларация за съответствие с браншовия стандарт (Приложение №1) и сертификат за качество и безопасност.

8. СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ

Помещенията, в които се съхраняват бутилираните слънчогледови масла трябва да са защитени от пряка слънчева светлина и да отговарят на изискванията на Наредба № 14 за хигиена на храните и Регламент (ЕО) № 852/2004.

Максималният срок на трайност се определя от датата на производството на рафинираното масло. Срокът на трайност се определя от производителя след провеждане на анализи в динамика по показателите, отразени в т. 3, подточки т. 2.2 и 2.4 и съгласно процедура и мониторингов план на оператора.

Бутилираните слънчогледови масла се транспортират до клиента с превозни средства, отговарящи на изискванията на Наредба № 14 за хигиената на храните и изискванията на Приложение II, глава IV от Регламент (ЕО) № 852/2004.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

При транспортиране всяка партида бутилирано слънчогледово масло се придружава с декларация за съответствие с браншовия стандарт (Приложение №1), сертификат за качество и безопасност, експедиционен или търговски документ, издадени от фирмата производител.

К Р А Й

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 9
---------------------	--	----------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Образец на Декларация за съответствие с Браншови стандарт - БС 01/2016

..... фирмена бланка на производителя

Фирма производител, адрес и телефон:

Производствена база, адрес:

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ №/.....20.....г.

Наименование на продукта	Партида L	Срок на трайност	Количество	Съответства на: БС 01/2016
				*

* изписва се номера на сертификата за качество и безопасност в съответствие с т. 3 от стандарта за съответната партида

Експедиционен или търговски документ №

Транспортно средство №

Дата г.

Отговорник:.....
(име; подпис; печат)

БИБЛИОГРАФИЯ**Европейски и национални нормативни актове, които са в сила към момента на публикуване на този стандарт**

1. Регламент (ЕО) № 852/2004 от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните
2. Регламент (ЕО) № 396/2005 относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни и фуражи от растителен и животински произход.
3. Регламент (ЕС) 2023/915 на Комисията от 25.04.2023 г. относно максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1881/2006.
4. Регламент (ЕО) № 333/2007 на Комисията от 28 март 2007 за определяне на методите за вземане на проби и анализ на официалния контрол върху съдържанието на олово; кадмий; живак; неорганичен калай; 3-MCPD и бензо(а)пирен в храни.
5. Регламент (ЕС) 2017/644 на Комисията от 05.04.2017 г. за определяне на методи за вземане на проби и анализ за целите на контрола на съдържанието на диоксини;диоксиноподобни РСВ и недиоксиноподобни РСВ в определени храни и за отмяна на Регламент (ЕС) №589/2014.
6. Регламент (ЕО) № 1935 от 27.10.2004 относно материалите и предметите предназначени за контакт с храни и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО.
7. Регламент (ЕС) №1169 от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО; Директива 90/496/ на Съвета; Директива 1999/10/ ЕО на Комисията; Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета; Директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) 608/2004 на Комисията.
8. Регламент (ЕО) №1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16.12.2008 относно добавките в храните.
9. Регламент (ЕС) № 10/2011 относно материалите и предметите от пластмаси предназначени за контакт с храни.
10. Закон за храните (обнародван в ДВ бр.52/09.06.2020).
11. НАРЕДБА за предоставянето на информация на потребителите за храните (обнародвана в ДВ бр.25/26.03.2021).
12. НАРЕДБА за предварително опакованите количества продукти (обнародвана в ДВбр.19/28.02.2003).
13. НАРЕДБА № 2/23.01.2008 за материалите и предметите от пластмаси предназначени за контакт с храни.
14. НАРЕДБА за опаковките и отпадъците от опаковки (обнародвана в ДВ бр.85/06.11.2012).
15. НАРЕДБА за изискванията към използването на екстракционни разтворители при производството на храни и хранителни съставки (Обн. ДВ. бр.27 от 5 Април 2022 г.).
16. НАРЕДБА № 7 от 9.10.2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни (обнародвана в ДВ бр.89/16.10.2020).

Организация: СПРММБ	БРАНШОВИ СТАНДАРТ ЗА РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО	БС 01/2016 стр. 11
---------------------	--	-----------------------

17. НАРЕДБА № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (обнародвана в ДВ бр.30/28.03.2001).
18. НАРЕДБА №2 за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни (обнародвана в ДВ бр.9/03.02.2015).
19. НАРЕДБА № 14 от 9.12.2021 г. за хигиената на храните (обнародвана в ДВ бр. 106 от 15.12.2021 г.).
20. НАРЕДБА № 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обнародвана в ДВ БР.51/26.06.2007).
21. Препоръчителен стандарт за произвеждани и употребявани растителни масла в България - издание на Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти в България.
22. Сборник от препоръчителни стандарти за растителни масла (CODEX-STAN 210-1999, CODEX-STAN 19-1981) - Codex Alimentarius към Организацията за храни и земеделие към ООН (FAO) и Световната здравна организация към ООН (WHO).

Забележка: Цитираните нормативни документи се прилагат в тяхната цялост със всички последващи изменения.